

Els nins de 5è hem treballat el text instructiu i per Nadal hem fet un petit receptari. Aquestes són qualcunes de les nostres receptes nadalenques:

### ***TORRÓ DE NEULES***



#### **INGREDIENTS:**

- Mig quilo d'ametlla triturada
- 450 gr de sucre en pols
- 1 blanc d'ou
- 1 llimona ratllada
- un poc de canyella
- neules

#### **ELABORACIÓ:**

Primer, ho mesclam tot.

Segon , posam la mescla dins la neula de forma que quedi en mig la mescla.

Després, li donam forma.

Al final deixam que eixugui vuit dies, quan ja heu deixat vuit dies podeu menjar el torró.

### **DANI CANO**

# TORRÓ DE XOCOLATA

## INGREDIENTS:

- xocolata fus
- sucre
- ametlles



## MATERIALS:

- motlo amb forma quadrada.

## ELABORACIÓ

Primer agafam el motle .

Després afegim un poquet de xocolata dins el motle i deixam refredar una mitja hora.

A continuació ficam dins el motle un parell d'ametlles, posam una capa més de xocolata i deixam refredar fins que es quedi dur. En aquella capa posam la darrera capa de xocolata i posam damunt de tot un poc d'ametlles i sucre.

Pau Garí

## PERRUNILLAS

### Ingredientes:

- 1/2 kg de manteca
- 1/2 kg de azúcar
- 6 yemas de huevo (reservar claras)
- Ralladura de un limón
- 1 kg de harina (lo que la masa admita)



### Preparación:

1. Mezclar en un bol todos los ingredientes añadiendo harina hasta formar una masa manejable
2. Hacer formas ovaladas de 10cm aprox.
3. Montar las claras de huevo
4. Pintar las figuras con las claras montadas y espolvorear con azúcar aparte
5. Hornear 20 min a 180°C
6. Dejar enfriar y... ¡A disfrutarlas!

## **GALLETAS DE JENGIBRE:**

### Ingredientes:

- 260g de harina
- 150g de mantequilla
- 100g de azúcar
- 5g de bicarbonato
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 huevo
- un pellizco de sal.



## **ELABORACIÓN:**

En un bol mezcla la harina tamizada, el azúcar moreno, el bicarbonato, la canela, el jengibre y una pizca de sal. Bate el huevo y añádelo a la mezcla. Después, agrégala mantequilla a punto de pomada y mezcla hasta tener una masa homogénea .

Espolvorea un poco de harina en una superficie lisa (mesa) y coloca la masa encima. Estírala con un rodillo hasta tener medio centímetro de espesor. Corta la masa con moldes NAVIDEÑOS y colócalos sobre una bandeja forrada con papel de horno. Introduce en el horno precalentado a

180ºC durante 15-20 min, hasta que estén doradas. Retíralas del horno y deja enfriar antes de servir.

*AINA SASTRE*